

Salmón Marinado

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Azúcar: 1 Kilo

Pimienta blanca tostada: 1 cda

Salmón: 1 Kilo

Eneldo: 1 Ramillete

Sal: 500 grs

Salsa de Mostaza

Aceite de girasol: 2 cda

Azúcar morena: 1 cda

Miel: 1 cda

Mostaza dulce: 2 cdas

Vinagre Blanco: 1 cda

Eneldo: c/n

Mostaza de Dijon: 1 cda

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Salmón

- Mezclar la sal, el azúcar, la pimienta y el *eneldo*. Cubrir con esta mezcla el **salmón**.
- Guardar en una bolsa de plástico y meter 48 horas en la nevera.
- Mientras se hace, dar la vuelta unos 5-6 veces.

Salsa

- Mezclar la *mostaza* y el *vinagre*.
- Añadir el aceite mientras se remueve para que la salsa espese.
- *Sazonar* y añadir el *eneldo*.
- Las proporciones de azúcar pueden variar dependiendo de la *mostaza* que se utiliza.